

AEHT - Newsletter

Chers membres de l'AEHT,

La présente édition montre la richesse de notre association, une association qui ne chôme pas, qui, par ses actions, contribue largement au rassemblement des nations européennes et à la réalisation d'une Europe attachée à une éthique fondée sur la notion du respect de l'autre dans toute sa diversité, aussi bien économique, sociale, morale ou spirituelle.

Noëls d'Europe 2008 A Château-Chinon

La 17^{ème} édition des Noëls d'Europe s'est déroulée cette année du 5 au 10 décembre à Château-Chinon, petite cité du Morvan dans le centre de la France, organisée par l'équipe du Lycée professionnel François Mitterrand.



La photo de famille : 18 écoles et 13 pays représentés

Les trois axes des Noëls d'Europe présentés par les 18 écoles des 13 pays représentés, à savoir traditions de Noël à travers l'exposition, gastronomie à travers le buffet européen et culture à travers le spectacle ont été respectés à la lettre et d'une façon magistrale.

L'équipe du Lycée professionnel François Mitterrand avec à sa tête le proviseur Claude Carriot et surtout Jean Michel et Edith Wautelet, appuyés par les professeurs et les élèves de la section 'hôtellerie et tourisme' ont proposé à leurs hôtes un séjour d'une rare qualité gastronomique et un accueil aussi professionnel qu'amical.

La petite ville de Château-Chinon en outre n'a jamais connu un tel afflux de représentants venus de pays aussi divers et, lors du défilé, de la visite des stands et du buffet européen, ses habitants ont pu découvrir

toutes les facettes d'une Europe vivante et dynamique. Ce sont plus de mille visiteurs adultes auxquels il faut ajouter un demi millier d'écoliers qui ont découvert avec un réel engouement les différents stands de l'exposition installée dans le gymnase de la commune, pouvant ainsi s'offrir à travers les 18 stands un « bain d'Europe » depuis la Russie jusqu'en Italie, depuis la Tchèque jusqu'en Suède !



Le défilé des délégations en route pour la réception officielle

Quant aux participants des 18 délégations, ils ont tous été subjugués par le programme qui leur avait été concocté, y compris la sortie touristique à Beaune, véritable joyau du patrimoine bourguignon.

Les Noëls d'Europe 2008 ? Assurément une très belle édition ainsi que l'a souligné Christiane Keller, initiatrice du concept et que d'aucuns appellent désormais affectueusement « Mamma Noël ou encore ChristmasChris !



Sophie Perret et Jean-Marc
Dijou, professeur de service à
Diekirch



Christiane Keller et
Dominique Faivre,
professeur de cuisine à
Bonneville

Interrogé à son retour, Jean-Marc Dijou, enseignant de service au LTHAH de Diekirch et un habitué des Noëls d'Europe, a déclaré avoir fortement apprécié la partie gastronomique de cette édition. 'Nous nous sommes régalés midi et soir, à midi aux buffets de délicatesses régionales et le soir aux dîners à 5 plats succulents, prisés par tout fin gourmet. Nous avons même eu droit à une bûche de Noël au champagne de plus de 3,5 mètres'. Dommage que lors des excursions, les hôtes n'aient reçu davantage d'explications sur cette région viticole, qui figure parmi les plus prestigieuses et qui produit des vins parmi les plus mythiques dans le monde

Le reportage complet sur cette manifestation sera bientôt sur le site de l'AEHT www.aeht.eu. Nous profitons de l'occasion pour vous donner d'ores et déjà rendez-vous à Poznan pour une prochaine édition !

Rencontres annuelles 2008 à Kuressaare

L'école Kuressaare Ametikool avait osé relever le défi pour le 20e anniversaire de l'AEHT et avait convié du 14 au 19 octobre nos écoles membres aux 21èmes Rencontres à Kuressaare sur l'île isolée de Saaremaa située dans la mer baltique. Mais qui aurait cru qu'elle réussirait à attirer plus de 700 participants de toute l'Europe?



Centre de Kuressaare

130 écoles de 32 pays regroupant 331 étudiants, 334 enseignants, directeurs et accompagnateurs et partenaires professionnels avaient effectué le long périple par avion ou par bateau pour se retrouver dans ce bourg paisible. Certaines délégations avaient traversé le continent pour venir: la délégation des Açores avaient parcouru 3.500 km tandis que la délégation colombienne plus de 10.000 km!



La délégation colombienne fraternisant avec celle de Zell am Ziller

Le 15 octobre au Palais des sports, le héros légendaire, Suur Töll (Phil Lennart) et sa compagne Piret (Carmen Rannula) nous ont conduits à travers le programme de la cérémonie d'ouverture et ont appelé une à une les délégations présentes, qui s'étaient mises sur leur trente-et-un pour défiler, drapeaux en tête. Quel beau spectacle !



Les héros locaux, maîtres des cérémonies d'ouverture et de clôture

Toomas Kasemaa, gouverneur du Saaremaa County, Urve Tiidus, maire de Kuressaare et Louis Robert, Président de l'AEHT ont tous tenus à adresser des mots de bienvenue à l'assemblée et à relever la qualité de l'Ametikool en matière d'enseignement ainsi qu'au niveau de la préparation de cet événement-phare.



Urve Tiidus, maire de Kuressaare



Toomas Kasemaa, gouverneur du Saaremaa County

A l'occasion, nous nous permettons de vous rappeler le travail fastidieux que représente l'organisation des

Rencontres et qu'il est essentiel que toutes les données sollicitées au niveau du formulaire d'inscription ainsi que tout paiement parviennent aux organisateurs au moins un mois avant le début de ladite manifestation. A l'heure actuelle, il y a encore des écoles qui n'ont toujours pas payé leurs inscriptions. Chose inadmissible étant donné les problèmes financiers ainsi causés aux organisateurs. D'autre part, certaines écoles n'ayant pas communiqué leurs heures d'arrivée et de départ, l'organisation des transferts a causé un vrai casse-tête! Aidez-nous à rendre ses Rencontres les plus agréables possible et ceci dans l'intérêt de toutes les parties impliquées!

Après les discours de bienvenue, a suivi une rétrospective historique jouée par des élèves costumés, allant de la préhistoire jusqu'à nos jours en passant inévitablement par la période soviétique suivie par une danse moderne exécutée avec brio clôturant la cérémonie.



Un voyage à travers l'histoire de l'Estonie

Occupation soviétique 1944 - 1991

L'un des volets les plus importants sinon le plus important des Rencontres annuelles est celui des concours ouverts aux étudiants. Cette année huit concours étaient au programme dont plusieurs pouvaient être suivis en direct par le public: pâtisserie, tourisme, cuisine, bar, restaurant-service, hébergement, réception et management.



Concours de pâtisserie

Concours de cuisine

Rappelons qu'un cahier des charges précis a été élaboré par une commission spéciale aux concours pour éviter toute sorte de contestations pour différents sujets ou pour non-respect des instructions. Pour

éviter que des étudiants ne se fassent éliminer pour inobservation des critères requis (4 étudiants éliminés à Kuressaare), leurs professeurs sont priés de respecter à la lettre le règlement aux concours. Vérifiez avant tout les connaissances en français respectivement en anglais de vos candidats avant de les inscrire! Il est inadmissible qu'un étudiant voie ses chances réduites faute de pouvoir communiquer avec son coéquipier.



Concours de cuisine

Concours d'hébergement

Chaque année, lors des Rencontres, l'AEHT tient sa réunion du Comité Directeur ainsi que son Assemblée générale. Le compte-rendu de ses réunions peut être consulté sur notre site Internet sous la rubrique des 'Réunions et rapports'. Relevons, cependant, deux points essentiels. Le premier concerne le départ en retraite de notre loyal collaborateur, Alfonso Benvenuto, et la vacance de ses postes de représentant de l'Italie ainsi que celui de vice-président de l'AEHT. Selon les statuts, le premier poste est automatiquement pourvu par le successeur dirigeant l'école représentant l'AEHT au niveau du pays respectif. Dans ce cas, il s'agit de Maria Rosella Bitti, directrice d'IPSSARCT A. Panzini de Senigallia (I). Pour le poste de vice-président de l'enseignement supérieur et de la formation continue, des élections ont dû être organisées et ont désignées Annie Collinet, directrice du Lycée professionnel hôtelier F. Bise de Bonneville (F) comme successeur. Nous leur souhaitons à toutes les deux beaucoup de succès dans leurs nouvelles fonctions.



Alfonso Benvenuto nommé Président d'honneur de l'AEHT



Annie Collinet, directrice de l'école de Bonneville, élue Vice-Présidente de l'AEHT

Le calendrier des événements de 2009 constituait le deuxième point essentiel de ces réunions. Cette année encore nous avons reçu énormément de propositions et lors de l'octroi des subventions AEHT nous avons rencontré quelques difficultés à trancher. Notre réponse vient d'être communiquée aux organisateurs.

Événements à l'affiche en 2009

FEVRIER	2009
21 – 22 février	Trophée d'Or de la Gastronomie de Brescia, Colorno (I)
MARS	
3 - 4 mars	Francoli Cup 2009 à Stresa, Lac Majeur (I)
12 - 15 mars	Festival International de Gastronomie: Sport et Santé (Thème : Sports motorisés), Faro (P)
22 - 25 mars	5e concours international chaud "Antonio Nebbia", Cingoli (I)
25 - 29 mars	Festival du thé de l'Atlantique, Ponta Delgada, São Miguel-Açores (P)
date à confirmer	La table de François-Joseph, tradition & renouveau dans la gastronomie en Europe centrale du 19e au 21e siècle, Budapest (HU)
AVRIL	
1 ^{er} avril	Concours du barman – Coupe G&T, Bled (SLO)
21 – 24 avril	Concours International "Bartolomeo Scappi", Castel San Pietro Terme (I)
fin avril	'A table avec les anciens Romains', leur gastronomie, culture, histoire, art et musique, Oristano, Sardaigne (I)
MAI	
1 ^{ère} semaine de mai	Concours de cuisine «Gioacchino Rossini Gourmet», Loreto (I)
Début mai	Concours de Gastronomie «GASTRO 2009 », Komiža (île) (HR)
7 – 10 mai	5 ^e concours pour Employés de la Réception hôtelière et 3 ^e concours de tourisme dans la ville, Giulianova (I)
JUIN	
17 – 21 juin	Cuisine méditerranéenne aux saveurs d'été, Funchal, Madère (P)
OCTOBRE	
Octobre	Journées de la Gastronomie de la Mer Baltique, Varsovie (PL)

OCTOBRE	(suite)
Octobre	Séminaire sur les Champignons de l'ancienne cuisine polonaise, Swidnica (PL)
Octobre - novembre	Eurocup 2009 - concours du jeune barman (16 ^e édition), Prešov (SK)
NOVEMBRE	
17 -21 novembre	22èmes Rencontres annuelles de l'AEHT, Dubrovnik, Croatie
DECEMBRE	
2 – 7 déc.	18èmes Noël's d'Europe, Poznan (PL)

Les documents pour la Coupe Francoli et pour le Festival du thé de l'Atlantique sont déjà publiés sur www.aeht.eu. Pour les autres événements, le programme, le règlement et les fiches d'inscription seront diffusés en temps utile. Vu le travail investi par nos écoles membres dans l'organisation de ces manifestations, nous vous prions de bien vouloir faire un peu de publicité auprès de vos enseignants et étudiants afin d'augmenter le taux de participation.

Ci-joint quelques informations utiles : Pour trouver les billets d'avion les plus avantageux pour une destination donnée, veuillez consulter le site www.momando.com. Pour savoir quelles compagnies aériennes low-cost desservent une destination donnée, utilisez le moteur de recherche sur www.flylc.com.

Revenons aux rencontres et plus spécialement à la soirée du 16 octobre, pendant laquelle les participants ont pu assister à un concert de clochettes et sonnettes époustouflant en la petite église Saint Laurent de Kuressaare donné par l'ensemble Arsise noorte kellade Ansambel, composé de 14 jeunes musiciens et musiciennes.



Arsise noorte kellade Ansambel

Sous la direction d'Aivar Mäe, fondateur, l'ensemble a joué tout un répertoire étonnant de compositions estoniennes et classiques tels que Tchaïkowsky, Bach, Albinoni, Johann Strauss. Une « standing ovation » est venue récompenser cette performance inouïe et l'humour « britannique » du chef d'orchestre et animateur de la soirée.

A Kuressaare, **Restolingua** vient de rejoindre le club des partenaires professionnels de l'AEHT. Cette société est détentrice exclusive des droits de distribution et de développement d'un système de création, de traduction et d'impression en ligne de menus professionnels. La vaste base de données de Restolingua, contenant plus de 22.000 termes en huit langues, dont le japonais et bientôt le chinois, permet de créer et de traduire tout menu simplement en définissant la composition de chaque plat dans une des langues du système.



Signature d'une convention de coopération avec Paul R.A.J. Van den Heuvel de Restolingua

Restolingua recherche actuellement des écoles-coordinatrices pour traduire ces expressions dans toutes les langues des pays membres de l'AEHT, qui ne sont pas encore en ligne et pour ajouter des expressions concernant les spécialités, les plats et les ingrédients régionaux. 0,5 EUR sont payés à l'école par expression traduite. Ce tarif couvre à côté de la traduction proprement dite également la coordination du travail au niveau national. D'autre part, les menus peuvent être édités non seulement en plusieurs langues, mais également en plusieurs monnaies nationales. Une fois traduits, les menus sont sauvegardés sur le serveur de Restolingua, ce qui permet d'y accéder et de les imprimer à partir de n'importe quel ordinateur relié au réseau Internet.

Aux Rencontres, Paul R.A.J. Van den Heuvel et son épouse et chef des opérations, Arike Vermazen, ont tenu un atelier à ce sujet et ont présenté brièvement

au Comité Directeur et à l'Assemblée générale le fonctionnement de leur site www.restolingua.com. Ils ont précisé que le site s'adresse non seulement aux professionnels de la restauration à travers le monde, mais également aux écoles hôtelières qui pourraient ainsi familiariser les étudiants à un outil pour leur carrière professionnelle.

Jusqu'à la fin de l'année, l'accès du site reste gratuit, pour devenir payant à partir de 2009. Les droits d'accès au système et au dictionnaire de Restolingua s'élèveront pour les écoles membres à un prix forfaitaire de 500 EUR hTVA par an et par école (c.-à-d. à 5 EUR hTVA par utilisateur par an pour un nombre d'utilisateurs forfaitaire de 100 personnes.) (Un utilisateur « ordinaire » payera 365 EUR hTVA et un utilisateur recommandé par un membre 300 EUR hTVA par an). L'école pourra, cependant, recourir au sponsoring local pour financer ces frais. En contrepartie, le logo du ou des sponsors s'affichera à l'écran à chaque accès d'un étudiant ou professeur de l'école respective. Pour chaque nouvel abonné, l'école ainsi que l'AEHT toucheront chacune une commission de 15% des frais de souscription. Les écoles membres sont priées d'avertir leurs élèves et professeurs que toute divulgation de leur clé d'identification à toute autre personne est interdite. Un résumé de la convention signée avec Restolingua sera bientôt publié sur le site Internet www.aeht.eu.

La journée du vendredi 17 octobre fut entièrement consacrée aux concours ainsi qu'aux visites et séminaires. Au catalogue de ces derniers figuraient la visite guidée de la ville et du Palais des évêques, le tour du terrain de golf de Saaremaa (magnifique et récent) en passant par un atelier sur « les mystères de l'apprentissage en ligne », un atelier artisanal de fabrication de savon, un atelier sur la langue estonienne et un atelier sur le pain, symbole de Saaremaa jusqu'à la présentation des traitements de la station thermale.



Château épiscopal des chevaliers Teutoniques - le seul des pays baltes qui soit conservé dans son intégralité

La soirée s'est distinguée par une cuisine nationale traditionnelle estonienne exquise et la mise en scène durant les agapes d'un mariage estonien grâce à plusieurs groupes et musiciens folkloriques. Quelle allégresse de voir ces jeunes et moins jeunes interpréter tous ensemble ces danses traditionnelles !



Mariage estonien

Samedi matin une noria d'autocars a amené les congressistes à la **découverte de l'île de Saaremaa**, qui avait plusieurs trésors à dévoiler. Dans chaque bus des élèves de l'Ametikool ont commenté les attractions touristiques visitées, parmi lesquelles :

- l'un des 9 cratères creusés il y a entre 4.000 et 7.000 ans par la météorite de Kaali. Avec son lac de 110 mètres de diamètre et d'une profondeur de 22 m, il serait l'un des cratères météoriques les plus importants d'Europe.
- l'église de Karja, la plus belle église du pays ainsi que l'église de Karmaa, une des plus anciennes dont la construction a débuté en 1260. Le portail d'entrée de cette dernière porte apparemment l'inscription la plus ancienne découverte en estonien.
- les moulins à vent d'Angla,
- les falaises de Panga: le sentier longeant la falaise se trouvant à environ une vingtaine de mètres du niveau de la mer.



L'Eglise St Pierre et Paul de Karmaa

Moulins à vent d'Angla

Cratère de Kaali

Le déjeuner fut pris dans des restaurants typiques de la région. Personnellement, j'ai bien apprécié notre passage à Jurna, agrémenté par un repas succulent, un genre de choucroute garnie - un des piliers de l'alimentation hivernale estonienne.

Samedi soir a eu lieu la cérémonie de la remise des prix. La proclamation des résultats est chaque année attendue fébrilement comme un palmarès de jeux olympiques. Ce qui est à chaque fois réjouissant de voir, c'est l'exclamation conjointe de plusieurs pays à chaque annonce des équipes lauréates. C'est à ces moments qu'on se rend compte de l'esprit plus que fraternel de notre association.



La délégation irlandaise a remporté toutes les médailles en pâtisserie, une médaille d'or en service salle, une médaille d'argent en cuisine et un prix spécial pour la meilleure technique de bar, de quoi rentrer plus que comblée



Les performances de l'Autriche sont tout aussi remarquables : médailles d'or décrochées en cuisine, bar et service en salle, médailles d'argent et de bronze en tourisme

Comme les images parlent d'elles-mêmes, on vous laisse savourer quelques photos de podiums :



Gagnants du concours de service en salle



Gagnants du concours de tourisme



Johann Mauracher (A03), fils d'hôtelier a gagné avec son équipier Joris De Boer (NL16) le concours de cuisine.
Ici en pleine discussion avec de charmantes compatriotes.

Après la remise des prix, la soirée s'est poursuivie avec un dîner de gala majestueux. Avec l'apéritif au crémant chardonnay, l'entrée de la brigade des élèves en tenue noir et blanc fut applaudie comme il se doit et un menu de fête fut servi à table. L'ambiance fut à la hauteur de l'événement et lorsque les premiers congressistes durent se résoudre à quitter le Palais des sports pour cause de transferts à l'aéroport de Tallinn, le moment était venu pour se

dire « au revoir » et à l'année prochaine à Dubrovnik !



Remise officielle du drapeau à Antun Perusina de l'école de Dubrovnik, organisatrice des Rencontres 2009

Elections en 2009

Les prochaines élections des membres du Comité Directeur auront lieu au printemps 2009. Un représentant par pays sera élu; le mandat des nouveaux membres ira des Rencontres de Dubrovnik en novembre 2009 aux Rencontres organisées en automne 2012.



Le Comité Directeur sortant réuni à Kuressaare

Tout représentant national actuellement en poste est chargé de faire procéder, selon les modalités spécifiées à l'article 10 du règlement interne, aux élections dans son pays. Pour leur faciliter cette tâche, le siège de l'AEHT leur enverra en mars 2009 un courrier d'information comprenant des documents modèles et les étiquettes avec les adresses des membres nationaux. L'appel à candidature et l'élection elle-même devront avoir lieu en mars-avril 2009. Tout directeur d'une école membre peut se présenter. En cas de ballottage, un deuxième tour devra être organisé en mai 2009. Le résultat devra obligatoirement être communiqué au plus tard pour le 30 mai 2009 au siège de l'AEHT, qui diffusera en juin 2009 la liste du futur Comité Directeur à tous les membres de l'AEHT. En même temps, le siège

indiquera les postes du Bureau à pourvoir à partir de novembre 2009 et procédera à un appel à candidature parmi les représentants nationaux nouvellement élus. Afin de garantir le bon déroulement des réunions de travail et des manifestations, il est souhaitable que les candidats maîtrisent au moins une des deux langues officielles de l'AEHT. Les candidatures devront parvenir au siège pour le 10 septembre au plus tard et seront communiquées fin septembre au nouveau Comité Directeur, qui, en novembre 2009, procédera à Dubrovnik à l'élection d'un nouveau Bureau. En automne 2009, une assemblée générale extraordinaire sera convoquée pour statuer sur la durée du mandat des membres du Comité Directeur et du Bureau nouvellement élus: sera-t-elle maintenue à 3 ans ou prolongée d'une année afin d'accorder aux élus un temps supplémentaire pour mener à bien les dossiers pendant une législature jugée trop restreinte ?

Séminaire sur les truffes blanches d'Istrie

Le Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme "Antona Stifanica" a organisé du 2 au 4 octobre 2008 un séminaire intitulé "Truffe blanche - entre la tradition et la cuisine contemporaine" à Poreč, une ville deux fois millénaire, faisant partie du patrimoine mondiale de l'UNESCO et située sur la côte ouest de la péninsule d'Istrie au Nord-Ouest de la Croatie.



Poreč



Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme "Antona Stifanica"

Le séminaire a commencé par une présentation par Denis IVOSEVIC de l'histoire et l'évolution de la truffe istrienne dans la salle des conférences de l'école d'accueil. Il y a 10 ans, la population locale ne connaissait pas la valeur réelle de ce champignon noble revendu aux Italiens et sa recherche se passait sans aucun contrôle. En invitant au cours des années suivantes des experts internationaux en truffes, en envoyant des équipes en formation en Italie et en France et en demandant à des Chefs renommés de venir en Istrie pour apprendre aux restaurateurs locaux comment utiliser la truffe dans la gastronomie, il s'est vite développé une industrie locale de la truffe. A suivi ensuite un exposé principalement axé sur les

propriétés et l'usage de la truffe d'Istrie par Vlasta Radoičić, Secrétaire générale de Bio-Istria, association créée pour encourager l'agriculture biologique et préserver le fleuve Mirna et sa vallée riche et fertile.



Tuber Magnato Pico



Participants au séminaire

Sous le règne de Marie-Thérèse au 18^e siècle, les truffes d'Istrie étaient déjà appréciées pour leurs propriétés aphrodisiaques, pour améliorer la qualité de la vie, pour rendre heureux et prorroger la vie. Aujourd'hui, d'autres qualités médicinales leur sont attribuées :

- abaissement du taux de cholestérol ;
- amélioration du système cardio-vasculaire ;
- taux élevé de vitamine B2 sous forme de riboflavine et de bêta-glucan ;
- taux élevé en éléments oligo-minéraux.

Après cet exposé il était temps de passer à table et au 1^{er} test pratique de la truffe blanche, un repas arrosé de vins blancs délicieux de la région. L'après-midi fut consacrée à la visite de Poreč et le lendemain un "atelier de travail" fut organisé à l'extérieur commençant par une visite de "Tartuži ZIGANTE", la seule entreprise en Istrie habilitée à racheter les truffes collectées, à les conditionner et à les transformer en différents produits gastronomiques. Après la visite de Motovun, probablement la plus belle localité médiévale de l'Istrie, le déjeuner fut servi à l'hôtel Kaštel, situé dans un Palace du 17^e siècle. Les participants y pouvaient déguster une cuisine istrienne authentique, accompagnée de truffes des forêts de Motovun et de meilleurs vins de la région.



Chasseur de truffes



Portail d'entrée de la ville du 15^e

L'après-midi, une chasse à la truffe blanche (*Tuber Magnato Pico*) dans une des forêts denses de chênes verts proches de la rivière Mirna était au programme. La récolte n'est pas chose facile. En moyenne un chasseur trouve 1.5 kg de truffes blanches par saison. Il est intéressant de savoir que l'entreprise « Tartufi ZIGANTE » achète 90 % des truffes blanches croates, correspondant à +/- 700 kg par année, tandis que leur production totale de truffes, blanches et noires, est d'environ 3 500 kg par année. Le séminaire finissait dans la boutique Zigante à Livade, où chacun pouvait acheter de quoi convaincre ses collègues à domicile de cette expérience plus qu'intéressante. Un article plus explicite, reprenant les impressions de Louis Robert, notre Président, figure sur notre site Internet www.aeht.eu.

LE GOUTTE-A-GOUTTE

témoignages de membres de l'AEHT

Vu l'ampleur du projet de coopération et son importance pour le développement personnel et professionnel des participants, nous avons décidé de dédier une grande partie du 'Goutte-à-goutte' de la présente édition à la visite d'étude de 16 étudiants colombiens du SENA en Europe. Mais pour commencer, je souhaiterai vous rapporter mon entretien avec Marco Esposto, directeur de la Casa della Divisa, un de nos plus fidèles partenaires professionnels.

1. Casa della Divisa - une tradition familiale de plusieurs décennies

Le 17 décembre 2008, la Casa della Divisa fêtait ses 10 ans, mais cette entreprise de tenues professionnelles, personnalisées ou non, repose sur une solide tradition familiale. En 1950, l'oncle de Marco Esposto réalisait déjà le design pour des tenues professionnelles destinées aux services publics (communes, hôpitaux, ...). En 1961, ses parents, l'une couturière, l'autre commerçant, ont décidé d'ouvrir un négoce pour pouvoir vendre ces articles au détail. Grâce à l'expérience de ses parents et à une connaissance du secteur de plus de 30 ans de ses collaborateurs, Marco Esposto a su dénicher les meilleurs fabricants, presque exclusivement situés sur le territoire italien.

Aujourd'hui, le succès des produits de la Casa della Divisa n'est plus à faire. Le rapport qualité-prix, le design, le service ont depuis longtemps conquis professionnels, milieux scolaires et particuliers. Ce

n'est pas pour rien que l'entreprise compte à présent parmi sa clientèle des maisons renommées, telles que le constructeur Ferrari, les chaînes télévisées RAI et Gambero rosso, les fabricants Forni Moretti et Vissler, les jeunes restaurateurs d'Europe ainsi que de grands chefs comme Gualtiero Marchesi, Fabio Campoli et Paolo Rossetti, chef qui collabore avec Sirman (importateur de micro-ondes pour cuisines professionnelles en Italie). La Casa della Divisa fut d'ailleurs en Italie le premier magasin qui s'adressait aux grands Chefs. Aujourd'hui de nombreuses écoles ont également recours à ses services. Cette aventure a commencé, il y a 18 ans, lorsque Marco Esposto a développé ensemble avec le directeur de l'époque Alfonso Benvenuto et les professeurs d'IPSSARCT A. Panzini de Senigallia des tenues professionnelles spécialement résistantes et adaptées au travail des élèves en cuisine. Les vestes des élèves en cuisine furent, en plus, pourvues du nom de l'élève ainsi que de l'école, un signe distinctif qui a contribué à la notoriété de ladite école à l'étranger. 8 ans plus tard, ces vestes reçurent un col aux couleurs européennes pour souligner l'immersion européenne de cette école. En 2004, la Casa della Divisa s'est également engagée sur la voie européenne en devenant partenaire professionnel privilégié de l'AEHT.



Marco Esposto, dirigeant de la Casa della Divisa

Paola Antoni, une collaboratrice précieuse

Les membres de l'AEHT étrangers bénéficient des mêmes tarifs que ceux de l'Italie à l'exception des prix d'envoi, qui peuvent demeurer très réduits pour des envois non aériens. Sur leur site Internet <http://www.casadelladivisa.it> se trouve toute la gamme des produits proposés, qui peuvent naturellement être adaptés au besoin de chaque école (couleur, logo, inscriptions, ...). Un échantillonnage comprenant toutes les tailles des tenues sélectionnées par une école lui est envoyé pour faciliter l'essayage et la commande. Le site Internet comprend, en outre, un programme permettant aux écoles et aux individus de passer aisément commande. Dès réception de la

commande et paiement (par virement bancaire), l'élève reçoit son lot et pourra échanger (dans l'emballage d'origine) tout article qui ne lui conviendrait pas. En plus, en cours d'année, lorsque l'élève devra compléter sa tenue pour effectuer un stage p.ex., il conservera le privilège d'acheter à bon prix en passant commande par Internet ou par fax.

2. Séjours d'étudiants du SENA en Europe

Le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de St Quentin en Yvelines de **Guyancourt** n'a pas ménagé ses efforts pour faire des 8 semaines passées par les 16 étudiants du SENA en France une expérience riche et variée, en leur permettant non seulement de recevoir des cours personnalisés au lycée, mais également de réaliser des visites techniques et des sorties que bien peu d'élèves d'hôtellerie français ont la chance de faire.

Selon les organisateurs, l'AEHT a permis de donner une formidable ouverture européenne à ce projet permettant à 12 d'entre eux de prolonger d'une semaine leur séjour en Europe par une visite d'études auprès d'une autre école européenne de l'AEHT, 4 entre eux étant restés à Paris pour avoir assisté aux Rencontres de Kuressaare.

Le fait de rapporter certains aspects de leur séjour, nous permettra de faire un petit tour d'Europe et de partager avec vous un certain nombre de richesses du terroir et des cultures des régions d'accueil. Peut-être aurez-vous envie de partager les vôtres avec la future cuvée du SENA.

Le projet a failli capoter à cause d'une grève des pilotes d'Air France. Rien que le vol pour Coimbra fut annulé trois fois et ce n'est que dimanche soir que le vol eut finalement lieu. A leur arrivée, les 12 étudiants ont pris quartier dans leur ville d'accueil respective – plusieurs furent logés en famille.

A **Coimbra**, Arelis Londoño Sepulveda et Dawin de Jesus Torres, tous deux élèves en cuisine, l'une de Bogotá, l'autre de Carthagène ont commencé la semaine par une visite de l'école et de la vieille ville de Coimbra. Mardi, ils ont participé à des activités en cuisine et le lendemain ils ont visité la pâtisserie industrielle Pastelaria Vasco da Gama et ils ont passé l'heure du déjeuner et du dîner dans la cuisine de l'Hôtel Quinta das Lágrimas, l'hôtel 5 étoiles le plus coté de Coimbra.



Cours de cuisine à Coimbra

Jeudi, ils ont collaboré avec les élèves de tourisme à une journée consacrée à la Colombie, entamée par une présentation sur ce pays suivie par un déjeuner à la colombienne organisé par les deux invités. La journée de vendredi fut dédiée à une visite des Caves Aliança, na Região Demarcada dos Vinhos da Bairrada, des caves et des vignobles de la région ainsi que du Palace Hotel da Curia, un hôtel de charme situé dans le Parc national Mata Nacional do Buçaco à côté de Coimbra.

A **Copenhague**, Nancy Carvajal, Adolfo Torres Gomez et Edgar Julian Rojas, élèves de cuisine de Pitalito, de Medellin resp. de Bogotá furent installés au foyer de l'école, où résidait également une jeune Suédoise parlant espagnol pour avoir réalisé un stage à Costa Rica.



Adolfo Torres

Nancy Carvajal

Julian Rojas

Ils ont entamé leur séjour par une visite de Copenhague et de ses attractions touristiques, comme la petite sirène et les jardins de Tivoli, un parc d'attractions ouvert en 1843 et réputé dans le monde entier. Ils y sont restés pour le déjeuner. Le lundi, ils

ont suivi des classes de cuisine en anglais à un des deux campus de l'Ecole hôtelière de Copenhague, à savoir à Niels Hemmingsens Gade. Etaient également au programme la visite de la société danoise Carlsberg, l'une des plus importantes compagnies brassicoles du monde.

La journée de mercredi fut essentiellement consacrée à la participation à des cours de cuisine. Jeudi, nos Colombiens ont emprunté le pont-tunnel d'Øresund pour passer en Suède et visiter Malmö, la ville suédoise la plus proche de Copenhague. Le pont d'Øresund, finalisé en 2000, constitue avec ses 7845 m le pont à haubans le plus long du monde. Après un parcours de 4 055 mètres sur l'île artificielle Peberholm, construite spécialement pour le pont, l'autoroute et la ligne de chemin de fer plongent dans un tunnel immergé de 3 510 mètres de long jusqu'à l'île danoise de Amager, où se trouve l'aéroport international de Copenhague Kastrup.

Vendredi matin, les étudiants ont fait connaissance avec le deuxième campus de l'école qui héberge la plupart des cuisines, à savoir le bâtiment sis à Flåsketorvet 60. Ensuite, ils se sont rendus au marché situé juste à côté, où tous les restaurateurs de Copenhague ainsi que l'école d'accueil achètent leurs denrées. Le proviseur Søren Kühlwein Kristiansen fait d'ailleurs partie de son Conseil d'administration. Au retour, ils sont passés par l'Hôtel de Ville, où une exposition sur une panoplie de formations professionnelles était justement organisée cette semaine. Les 3 Colombiens l'ont fortement appréciée et y ont passé une bonne heure avant de retourner à Niels Hemmingsens Gade.

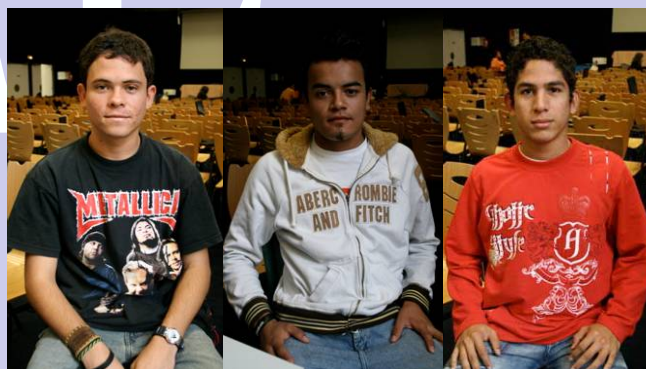
Samedi après-midi, ils ont quitté, fort satisfaits de leur séjour, Copenhague sous une petite tempête de neige, chose exceptionnelle pour ces Colombiens qui n'avaient jamais vu de flocons blancs tomber du ciel.

L'école de **Senigallia** a accueilli les plus jeunes du groupe, à savoir Ernesto Camilo Franco, Inyer Armando Caro et Axel Rafael Yepes, tous élèves de cuisine. Après un week-end tranquille passé en familles d'accueil, ils ont intégré tous les matins de la semaine les classes de 3e au laboratoire de cuisine. On nous a assurés qu'ils savent dès à présent préparer une authentique pizza italienne, une véritable sauce bolognaise, etc. Mardi, ils ont même participé à un cours de préparation d'authentiques tortellini italiens, suivi d'une visite guidée de Senigallia organisée par une classe de tourisme accompagnée de leur professeur de tourisme et d'un assistant de français.



La Rotonda de Senigallia

Jeudi après-midi, ils ont visité à Morro d'Alba les Caves de Stefano Mancinelli où les jeunes Colombiens ont pu se rendre compte des procédés de fabrication de la Lacrima di Morro (rouge) et du Verdicchio (blanc), de vins Muscat (blancs et rouges) ainsi que de certaines eaux-de-vie. La dégustation, qui a suivi les a tous mis de bonne humeur. Apparemment, au retour le reggaeton (musique colombienne - un mélange de reggae, de hip-hop et de rap en espagnol) a ajouté du piment à l'ambiance déjà échauffée. Pour clôturer ce séjour mémorable, ils ont accompli l'exploit de dévorer vendredi soir à 7 une pizza de 2 mètres.



Ernesto Camilo Franco

Inyer Armando Caro

Axel Rafael Yepes

Placés au **Luxembourg**, Liliana Guzman et Luis Fernando Romero, élèves en service resp. en cuisine, ont consacré leur première soirée, en compagnie du Consul honoraire de la Colombie, Marc Schintgen, à la découverte de Luxembourg by night 'métamorphosée' grâce au Festival intitulé Arbres et Lumière, manifestation mettant en lumière les arbres de la cité au moyen de projets d'artistes contemporains alimentés par de l'énergie écologique. A suivi une ballade sur le chemin de la Corniche, sur les remparts de la vieille ville, patrimoine mondial de l'UNESCO. Dans le temps, la forteresse de Luxembourg (sorte de zone tampon entre les différents empires) était très convoitée et les souverainetés

étrangères ont, en 4 étapes principales, renforcé et développé le système défensif de la ville. Les Espagnols (1671-1684), les Français sous la direction de Vauban, ingénieur de Louis XIV (1684-1697), les Autrichiens (1715-1795) et la garnison prussienne dans le cadre de la Confédération germanique (1815-1867) y ont fortement contribué. Grâce à Célestin Kremer, guide auprès de l'asbl des Amis de l'Histoire de la Forteresse de Luxembourg, Liliana et Luis Fernando ont pu explorer jeudi après-midi, la torche à la main et les bottes en caoutchouc aux pieds, quelques galeries souterraines (normalement fermées au grand public) avant de s'engager dans le tout-à-l'égout les amenant sur 960m en-dessous du centre-ville. C'est assez impressionnant de se savoir dans l'ancien puits militaire à 65 m en-dessous de la Place d'Armes, une place historique à Luxembourg!



Galeries militaires de 1685

En route vers le 'Grund'

Dimanche matin, les deux invités ont pu visiter la ferme Faeschthaff à Contern et y admirer l'élevage des vaches laitières Holstein-Friesians et de la race Limousine en amont de la chaîne de production de lait et de viande commercialisés sous les labels de qualité Luxlait et "Cactus Rëndfleesch vum Lëtzebuerger Bauer (Viande bovine en provenance d'agriculteurs luxembourgeois)". Agréé par l'Etat luxembourgeois, ce dernier garantit une qualité et une sécurité hors paire pour la viande. A suivi ensuite une excursion à Trèves (D) en compagnie d'une amie d'enfance de Luis qui s'est établie depuis 3 ans au Luxembourg. Au programme la visite de la maison natale de Karl Marx, la Cathédrale Saint-Pierre et la Porta Nigra, porte fortifiée datant de l'époque romaine.



Visite de la Ferme Fäeschthaff et du Château médiéval de Vianden

Maison natale de Karl Marx à Trèves

Les 2 jours qui ont suivi, nos convives ont participé à une panoplie de cours ayant trait à leur formation. Plusieurs fois, Liliana a intégré les cours donnés aux 11 élèves du Vietnam accueillis pour un an au LTHAH dans le cadre d'un programme de coopération conclu entre le Ministère des Affaires étrangères luxembourgeois et ce pays. Le lundi, les deux étudiants ont mis la main à la pâte (au sens propre du terme pour Luis qui a passé toute la journée en pâtisserie sous l'œil vigilant de Ronny Thill) en vue de la soirée donnée en l'honneur de 4 retraités du lycée, dont le comptable de l'AEHT, Norbert Richartz.



La soirée des retraités au LTHAH



Equipe du LTHAH ayant assuré le service à la soirée des retraités dont N. Richartz, comptable de l'AEHT

Mardi, sous la direction notoire du Chef Hang Nguyen, anc. élève et professeur du LTHAH, membre de l'équipe nationale des cuisiniers du Luxembourg de 2004 à 2007, médaillée d'argent à l'Expogast du Luxembourg en 2006 et lauréate de bien d'autres prix, Luis a préparé le repas de la soirée vietnamienne donnée au restaurant d'application du Star Hôtel. Pendant ce temps, Liliana a suivi les cours de service avec les maîtres d'enseignement technique Patrick Wagner et Patric Bredimus, ce dernier a également supervisé le service tout au long de la soirée avec cette exceptionnelle tenue qui lui est propre. Un bel exemple à suivre par tout élève en service.



Soirée vietnamienne au STAR Hotel
Toute l'équipe autour de Hang Nguyen (en noir), anc. membre de l'équipe nationale des cuisiniers du Luxembourg



Tilapia à la feuille de pandanus et dessert du chef



Menu de la soirée :

Soupe bun bo Hue
Soupe Pho Hanoi
Soupe de riz au poulet

Tilapia à la feuille de pandanus
Bar au tamarin
Filet de sole à la vapeur

Poulet grillé à la feuille de Kaffir

Porc au caramel
Boeuf curry au lait de coco

Dessert du chef
Crêpes flambée

Patric Bredimus s'est déclaré très satisfait du dynamisme, dont Liliane a fait preuve lors de cette soirée et les chefs cuisiniers de l'école ont en général loué l'intérêt et la soif d'apprendre de Luis.

Interrogés sur leurs impressions, les deux Colombiens m'ont assuré qu'ils ont énormément appréciés les installations du LTHAH ainsi que la qualité de l'enseignement dispensé par ses professeurs. Luis a jugé 'le travail en cuisine très technique' et a constaté 'qu'il se réalisait en groupes ou par brigades, dont chacun(e) est parfaitement dirigé(e) par un chef, assume une fonction précise de la chaîne de production et fonctionne avec énormément de précision où tout un chacun doit faire preuve de beaucoup de discipline'. Liliana a ajouté que 'le travail en salle était fort ordonné et discipliné et se faisait également en brigades garantissant ainsi un service rapide, efficace et de grande qualité'.



Fraternisation avec quelques Vietnamiennes au LTHAH



R. Thill en pleine démonstration au cours pratique de pâtisserie

Mercredi après-midi, après avoir suivi le matin des cours en boucherie avec Paul Hamen resp. en œnologie avec Jean Strubel et en service avec Gast Lux ainsi qu'un cours sur la bière avec Josette Decker, les deux étudiants ont visité en compagnie de la Secrétaire générale de l'AEHT l'entreprise internationale Villeroy & Boch à Luxembourg-ville. Guidés par Georges Schmitz à travers les salles d'exposition de leurs collections et escortés par Robert Huberty à travers le site de production, cette entreprise n'a plus de secrets pour nos deux Colombiens. Tout leur a été expliqué depuis ses origines et son développement industriel jusqu'aux méthodes de production hautement robotisées et à la pointe du progrès. Ils ont pu observer tout le processus de fabrication depuis le moulage à haute pression, en passant par le séchage, le ponçage et l'émaillage jusqu'à l'enfournement, le contrôle de qualité et le stockage. Sachez que la porcelaine passe pendant 6 heures et demie dans un four au gaz de 64 m de long à une température maximale de 1230 °C où elle perd 12% de son volume. Au Rollingergrund (L), l'entreprise ne produit plus que

les services de table de qualité supérieure pour l'hôtellerie et la restauration ainsi que les tasses pour la plupart de leurs gammes ainsi que certains articles spéciaux. Que le lecteur qui souhaite approfondir ses connaissances à ce sujet, se reporte à l'article sur le 260e anniversaire de la maison Villeroy & Boch, publié dans notre édition de mai 2008.

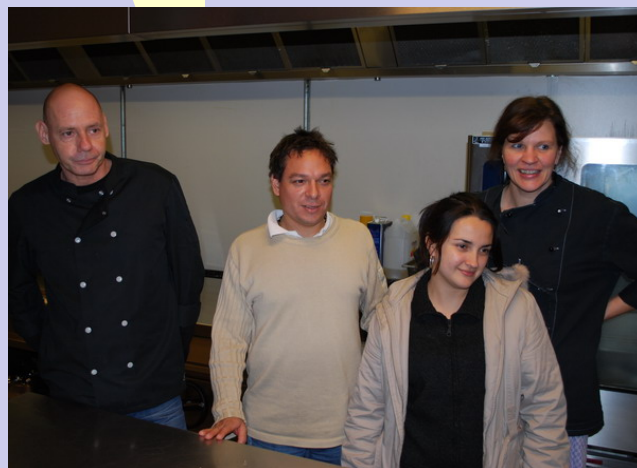


Villeroy & Boch – partenaire professionnel de l'AEHT

Nous tenons à vous rappeler que Villeroy & Boch, Luxembourg offre à toutes les écoles membres de l'AEHT une remise de 50 % sur leur porcelaine professionnelle, à condition de prendre cette marque comme fournisseur principal de produits pour la table. Personne de contact: Georges Schmitz (schmitz.georges@villeroy-boch.com).

Jeudi, les deux étudiants se sont rendus au Neie Lycée, un lycée pilote public à plein temps, dont le principe réside dans un apprentissage participatif (et non pas en un enseignement ex cathedra) basé sur la coopération entre élèves, enseignants et parents. Les élèves bénéficient, en outre, d'un encadrement spécifique, à savoir un accompagnement individuel par un enseignant-tuteur. Dans les branches interdisciplinaires, des projets à thèmes choisis par les élèves sont élaborés par ceux-ci et permettent ainsi un apprentissage plus naturel des branches classiques. Des cours de perfectionnement visent, soit à palier les faiblesses des élèves dans certaines branches, soit à se perfectionner dans des branches les intéressant plus particulièrement. Au Neie Lycée, le système d'évaluation classique à base de points est remplacé par un système d'appréciation des travaux des élèves par l'équipe pédagogique en charge. À la fin du cycle, la promotion et l'orientation de l'élève se décide sur base d'un portfolio, dossier qui regroupe les principaux travaux de l'élève accompagnés de commentaires et d'appréciations des enseignants et de l'avis de l'équipe pédagogique, de l'élève lui-même ainsi que celui de ses parents. Autre particularité dudit lycée: Des activités complémentaires, comme le théâtre,

la musique, le jardinage, la couture, et notamment la cuisine, viennent compléter ce système d'instruction.



Dîner du jeudi soir au Neie Lycée

Ainsi, après la visite des galeries souterraines (voir plus haut), Liliana et Luis ont intégré un atelier de cuisine dirigé par les enseignants Luc Steinbach et Petra Wernsdorfer visant à préparer un repas colombien pour le dîner hebdomadaire du jeudi soir. À la fin du repas, il ne restait plus grand-chose des empanadas bogotanas, du poulet au riz à l'ananas et à la noix de coco ainsi que de la tarte aux bananes. Le plus curieux était que Luis n'avait jamais préparé ce genre de mets auparavant. C'était donc une première pour tout le monde !

Leur dernier jour au LTHAH, les élèves ont passé en cuisine en compagnie de Martine Dahm et de Laurent Antoine (coach de l'équipe national junior ayant remporté deux médailles d'argent à l'Olympiade des cuisiniers en octobre 2008 à Erfurt) respectivement en service avec Laurence Franzen, parfaitement hispanophone pour avoir enseigné pendant une année à l'Institut culinaire de Puebla au Mexique. La journée fut clôturée par un festival de gibiers où les deux étudiants ont contribué à préparer les 71 couverts. Épuisés, ils sont rentrés à 2 heures du matin sous des flocons de neige, satisfaits d'avoir autant appris en si peu de temps et de voir pour la première fois de leur vie la nature sous une couverture de neige!

Comme la plupart des autres étudiants colombiens, Neyderman Giraldo et Gabriel Rojas ont souffert de la grève d'Air France et ne sont arrivés à destination que le dimanche matin et ont dû emprunter les transports publics depuis l'aéroport de Prague à **Poděbrady** (trajet de 50 km), la fille qui aurait dû les accueillir étant rentrée chez elle faute de nouvelles. Ils ont passé leur première soirée en compagnie de PhDr. Eva Svobodová, directrice de l'école d'hôtellerie et de Tourisme de Poděbrady autour d'un dîner tchèque typique, du goulasch et des boulettes.



Gabriel Rojas et Neyderman Giraldo à l'œuvre

Au programme lundi, une visite de la ville de Prague et mardi 3 séminaires en espagnol organisés sous la direction du professeur d'espagnol, Ivana Stredova. Mercredi, ils ont participé aux cours de cuisine avec des élèves de l'école d'accueil; ils se sont essayés à la sculpture sur fruits et légumes – une expérience tout-à-fait nouvelle pour eux. Jeudi était le jour J, où ils se sont affairés dès 6.00 du matin dans la cuisine du restaurant d'application, qui a ouvert ses portes à 11.00 pour une journée dédiée à la gastronomie colombienne. Le menu a eu beaucoup de succès; ils ont servi 530 repas ce jour-là.



Journée dédiée à la gastronomie colombienne

Neyderman Giraldo et Gabriel Rojas ont réalisé un vrai exploit. Heureusement, qu'ils ont pu compter sur l'aide du personnel de cuisine, très aimable, coopératif et curieux, jetant sans cesse un œil sur ce qu'ils étaient en train de faire. L'après-midi, des étudiants les ont accompagnés dans la ville médiévale de Kutna Hora, patrimoine mondial de l'UNESCO. Rien d'étonnant qu'ils ont eu besoin d'un peu de repos avant leur départ pour Paris et leur retour à Bogotá. Ils ont quitté la République tchèque non seulement avec un nouveau bagage professionnel, mais également avec des manuels en anglais édités par l'école de Poděbrady, et espérons-le avec un tas de bons souvenirs.

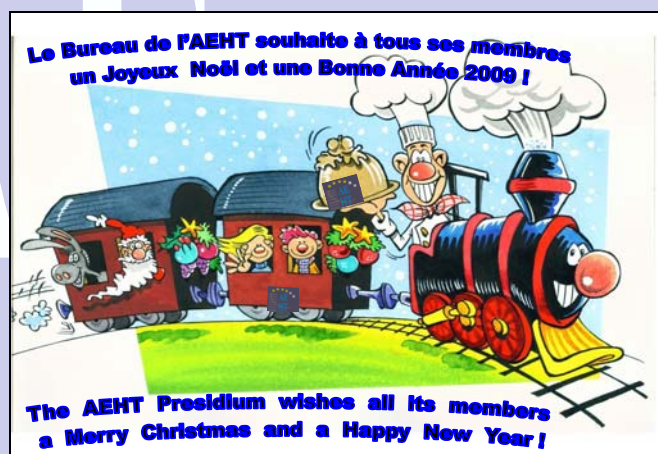
Nous tenons à souhaiter à tous ces étudiants du SENA une bonne continuation et une excellente carrière professionnelle. Combien de destins avons-nous influencé, sachant qu'il y a déjà un des participants qui projette d'ouvrir un restaurant avec sa fiancée rencontrée à Paris et qu'une autre candidate au départ infirmière auxiliaire, un emploi très précaire en Colombie, entame maintenant un placement auprès d'un hôtel de la chaîne

Mercure à l'issue duquel, elle décrochera un emploi stable en cas de satisfaction de son employeur ?



Sincères remerciements des élèves colombiens accueillis en Europe

D'autre part, nous nous permettons de transmettre à tous ceux qui ont participé de près ou de loin à la réalisation de ce projet de coopération les plus sincères remerciements du Directeur Général du SENA, M. Dario Montoya Mejia et du Bureau de l'AEHT. Le SENA espère que ce séjour auprès d'écoles européennes de l'AEHT ne constitue que la première étape vers de futurs projets d'échange d'élèves comme de professeurs encore plus ambitieux.



Passez un Joyeux Noël et une bonne Année 2009 !

Nadine SCHINTGEN
Secrétaire générale de l'AEHT

Texte : N. Schintgen av. l'aide de J. Laengy et L. Robert
Photos: N. Schintgen, J. Laengy, L. Robert, S. Longhurst,
les étudiants du SENA et leurs écoles d'accueil
Traduction anglaise : J. Rees Smith

Nos partenaires professionnels :

